Place aux vins

LANGUEDOC

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BERGERIE DE L'HORTUS

VAL DE MONTFERRAND

Cépages :

- Petit Manseng 5%
- Bourboulenc 5%
- Sauvignon gris 10%
- Sauvignon blanc 20%
- Roussanne 30%
- Viognier 20%
- Chardonnay 10%

Vinification :

Pressurage direct. Débourbage à froid. Fermentation de 3 à 4 semaines. 4mois en cuve inox.

Terroir :

Sols bruns formés sur des dépôts alluvionnaires mélangés d'éclats calcaires durs.

Dégustation :

Nez puissant et très complexe avec des notes agrumes (pamplemousse, ananas), des notes fraîches mentholées et de fleurs blanches. Un très bel équi libre en bouche avec de la fraîcheur, du volume et de la douceur.

Accords mets /vin :

Ce vin accompagnera idéalement les crustacés, terrines de fruits de mer, poissons grillés et fromages de chèvre.

Place aux vins – Emilien Loos –
Avenue Georges-Henri, 1. 1200 Woluwé-Saint-Lambert 02 735 32 00 – 0499 08 88 92